



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜZME KIRMIZI MERCİMEK ÇORBASI

- 1 su bardağı kırmızı mercimek
- 5 su bardağı su
- 1 çorba kaşığı tepeleme un
- 1 çorba kaşığı tepeleme tereyağı
- 1 çay kaşığı kimyon
- 2 dilim bayat ekmek
- 1 tatlı kaşığı tuz

Mercimekleri ayıklayın ve yıkayın. Beş bardak suyu tencereye dökün ve mercimekleri ilave edin. Kaynadıktan sonra altını iyice kısıp yarım saat pişirin ve sonra suyuyla beraber süzektan geçirin. Ayrı bir tencereye yağı koyun ve pembeleştirin, yavaş yavaş süzdüğünüz sulu mercimeği ekleyin ve pütür pütür olmaması için telle iyice karıştırın. Tuzunu ilave edin, eğer koyu olursa biraz su ilave edebilirsiniz. 20 dakika süreyle hafif ateşte pişirin. Servis yaparken, küp şeklinde doğrayıp kızarttığınız ekmekleri ve kimyonu ekleyin. Limonda sıkabilirsiniz.